



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ACILI BONFİLE

600 gram dana bonfile

1 soğan

100 gram mantar

3 diş sarımsak

2 defne yaprağı

1 çorba kaşığı tereyağı

6 çorba kaşığı

çiğ krema

1 çorba kaşığı un

2 adet kırmızı biber

1 çorba kaşığı salça

Tavada tereyağını eritip içine uzun ince doğranmış dana etlerini ekleyip 10 dakika kadar pişirin. Daha sonra içine dilimlenmiş mantarları, defne yaprağını sarımsakları da ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine unu serpip yaklaşık 1 su bardağı su dökün ve kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. 20 dakika kadar kısık ateşte pişirdikten sonra üzerine çiğ kremayı ekleyip bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Diğer taraftan kırmızı biberi az yağda salçayla pişirin. Pişen etinüzere sos gibi yerleştirip hazırlayın. İstenirse bu karışımı güveç kaplarına alıp fırında da pişirebilirsiniz. Sıcak olarak servis yapın. Yanında da pirinç pilavı çok iyi yakışıyor.